SAMSUNG

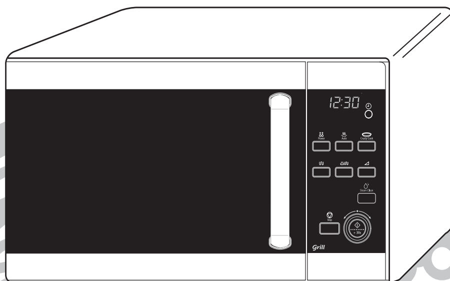
MIKROVLNNÁ TROUBA

CZ

Uživatelská příručka a průvodce vařením

GE87W

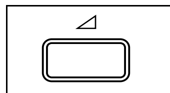
Údaje o vaření a pečení jsou pouze informativní.
Výrobek je určen pro domácí použití.
Záruka zaniká, pokud je přístroj používán jinak než v domácnosti, např. v průmyslu, pohostinství nebo k jiným obchodním účelům.



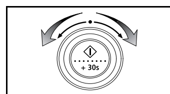


Rychlý průvodce základními funkcemi

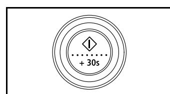
Chci uvařit nějaký pokrm



1. Pokrm vložte do trouby.
   Zvolte výkon jedním nebo několika stisknutími tlačítka ◿.

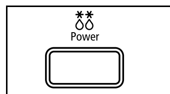


2. Zvolte požadovanou dobu vaření pomocí **otočného knoflíku**.

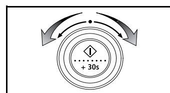


3. Stiskněte tlačítko ◇.
   <u>Výsledek:</u> Začalo vaření. Po dokončení vaření trouba čtyřikrát zapípá.

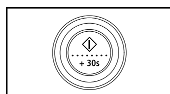
Chci rozmrazit nějaký pokrm



1. Zmražený pokrm vložte do trouby.
   Zvolte typ připravovaného pokrmu jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **Power** (Power).

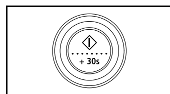


2. Zvolte hmotnost pomocí **otočného knoflíku**.



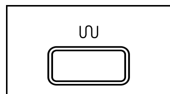
3. Stiskněte tlačítko ◇.

Chci dobu prodloužit o 30 s

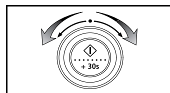


Nechte pokrm v troubě.
Každým stisknutím tlačítka **+30s** přidáte dalších 30 sekund.

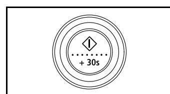
Chci grilovat nějaký pokrm



1. Stiskněte tlačítko ∿.

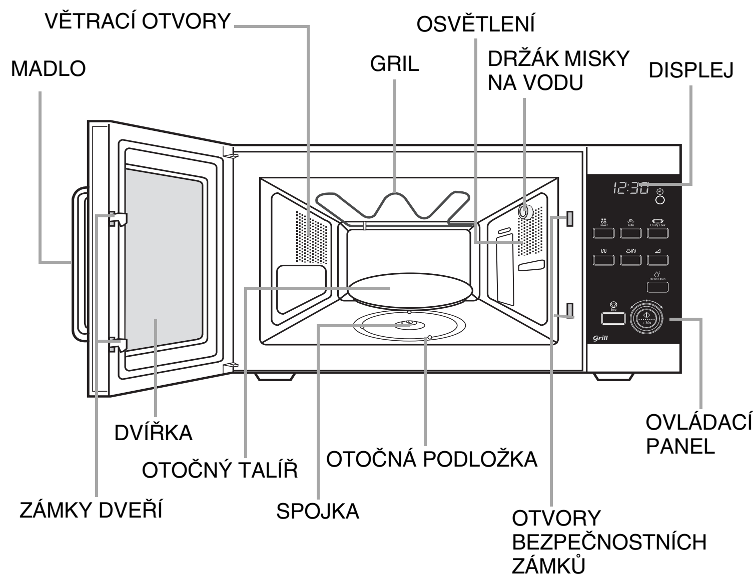


2. Zvolte dobu vaření pomocí **otočného knoflíku**.

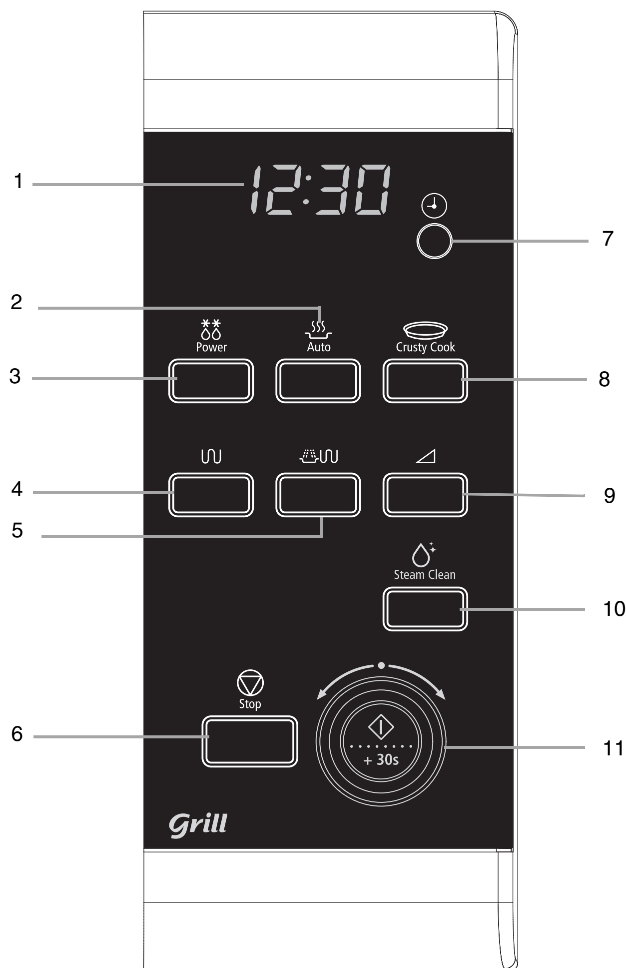


3. Stiskněte tlačítko ◇.

Trouba



Ovládací panel

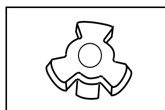


1. DISPLEJ
2. TLAČÍTKO AUTOMATICKÉHO OHŘEVU
3. TLAČÍTKO AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVÁNÍ
4. TLAČÍTKO GRILOVÁNÍ
5. TLAČÍTKO KOMBINOVANÉ VAŘENÍ
6. TLAČÍTKO ZASTAVENÍ/ZRUŠENÍ
7. TLAČÍTKO NASTAVENÍ HODIN
8. TLAČÍTKO AUTOMATICKÉHO OPÉKÁNÍ
9. TLAČÍTKO VÝBĚR VÝKONU
10. TLAČÍTKO PARNÍHO ČIŠTĚNÍ
11. TLAČÍTKO START / OTOČNÝ KNOFLÍK (doba vaření, hmotnost a velikost porce)

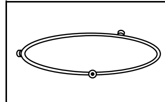
Příslušenství

CZ

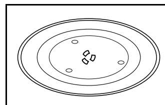
V závislosti na zakoupeném modelu trouby jste obdrželi i odpovídající příslušenství, které můžete používat různými způsoby.



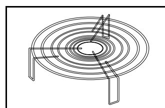
1. **Spojka** je umístěna na hřídeli motoru na dně trouby.
   Účel: Spojka otáčí otočným talířem.



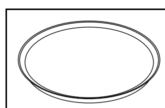
2. **Otočná podložka** je umístěna v troubě uprostřed.
   Účel: Otočná podložka nese otočný talíř.



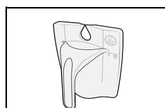
3. **Otočný talíř** je umístěn na otočné podložce uprostřed trouby na spojce.
   Účel: Otočný talíř slouží pro umístění vařených potravin; lze ho snadno vyjmout a vyčistit.



4. **Kovový rošt**, lze ho umístit na otočný talíř.
   Účel: Kovový rošt můžete použít pro grilování a kombinované vaření.



5. **Opékací talíř**, viz strana 12 a 13.
   Účel: Opékací talíř je určený pro použití funkce automatického nebo ručního opékání.



6. **Miska na vodu**, viz strana 9.
   Účel: Misku na vodu můžete použít k čištění.

 **NE**používejte mikrovlnnou troubu bez otočné podložky a otočného talíře.

CZ

Použití této uživatelské příručky

Právě jste si zakoupili mikrovlnnou troubu značky SAMSUNG. Vaše uživatelská příručka obsahuje mnoho cenných informací o vaření právě pomocí vaší mikrovlnné trouby:

- ***Bezpečnostní opatření***
- ***Vhodné kuchyňské nádobí a potřeby***
- ***Užitečné tipy***

Na vnitřní straně obálky naleznete rychlého průvodce uvádějícího čtyři základní použití:

- ***Vaření***
- ***Automatické rozmrazování***
- ***Grilování***
- ***Prodloužení doby přípravy***

Na začátku uživatelské příručky naleznete obrázek trouby a hlavně ovládacího panelu, abyste tak mohli snáze najít ovladače.

Detailní postupy využívají čtyři různé symboly.

			
Důležité	**Poznámka**	**Pozor**	**Otočit**

UPOZORNĚNÍ! NEVYSTAVUJTE SE ZBYTEČNĚ NADMĚRNÉMU MIKROVLNNÉMU ZÁŘENÍ

Pokud nedodržíte následující bezpečnostní opatření, mohli byste se vystavit nebezpečnému mikrovlnnému záření.

(a) Za žádných okolností se nesnažte troubu uvést do provozu s otevřenými dvířky nebo jakkoliv manipulovat s bezpečnostními zámky (dveřními západkami) nebo do otvorů bezpečnostních zámků cokoliv vkládat.

(b) Nevkládejte žádné cizí předměty mezi dvířka a čelo trouby. Nedopus˙te, aby se na těsnění hromadily nečistoty nebo zbytky čisticích prostředků. Udržujte dvířka a těsnicí plochy čisté tím, že je po každém použití otřete nejprve vlhkou utěrkou a potom suchou.

(c) Troubu nepoužívejte, pokud je poškozená. Musí být opravena kvalifikovaným technikem školeným výrobcem. Je velmi důležité, aby se dvířka trouby správně dovírala a následující součásti nebyly poškozené:
(1) Dvířka, těsnění dvířek a povrchy těsnění
(2) Závěsy dvířek (zlomené nebo uvolněné)
(3) Napájecí kabel

(d) Troubu nesmí upravovat ani opravovat nikdo jiný kromě řádně kvalifikovaného servisního technika školeného výrobcem.

Bezpečnostní opatření

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.

PEČLIVĚ SI JE PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE PRO PŘÍPADNÉ DALŠÍ POUŽITÍ.

Než uvedete vaši mikrovlnnou troubu do provozu, zkontrolujte, zda jsou dodržena následující bezpečnostní opatření.

1. V mikrovlnné troubě **NE**používejte kovové nádobí:
- Kovové hrnce
- Porcelán se zlatým nebo stříbrným zdobením
- Jehlice, vidličky apod.

Důvod: Může dojít k jiskření nebo vzniku elektrického oblouku a následně poškození trouby.

2. **NE**ohřívejte:
- Zatavené nebo vakuově uzavřené láhve, sklenice, nádoby. Např. dětské výživy
- Vzduchotěsně uzavřené potraviny. Např. vejce, ořechy ve slupce, rajská jablka

Důvod: Zvýšení tlaku může mít za následek explozi.
Tip: Sejměte víčko, nebo slupku, sáček apod. propíchněte.

3. **NE**používejte mikrovlnnou troubu, pokud je prázdná.
Důvod: Mohlo by dojít k poškození stěn trouby.
Tip: Nechávejte vždy uvnitř trouby sklenici s vodou. Pokud byste troubu omylem zapnuli, absorbuje vytvářející se mikrovlny.

4. **NE**zakrývejte větrací otvory ubrusy nebo novinami.
Důvod: Ubrus nebo noviny by se mohly vznítit, protože otvory je odvětráván horký vzduch z trouby.

5. Při vyjímání nádob z trouby **VŽDY** používejte kuchyňské chňapky.
Důvod: Některé nádoby absorbují mikrovlny a navíc je teplo vždy předáváno potravinami na nádoby. Nádoby jsou tedy horké.

6. **NE**dotýkejte se topných těles a vnitřních stěn trouby.
Důvod: Stěny mohou být i po dokončení vaření horké a způsobit popáleniny, přestože tak nevypadají. Hořlavé materiály nesmí přijít do styku s vnitřními částmi trouby. Nechte troubu nejdříve vychladnout.

7. Riziko vzniku požáru uvnitř trouby omezíte takto:
- V troubě neskladujte hořlavé materiály
- Z papírových nebo plastikových sáčků odstraňte kovové sponky
- Mikrovlnnou troubu nepoužívejte k sušení novin. Pokud zaznamenáte kouř, nechte dvířka trouby zavřená a troubu vypněte nebo odpojte od zdroje energie.

8. Při ohřívání tekutin a dětské stravy buďte obezřetní.
- Po vypnutí trouby nechte pokrm VŽDY alespoň 20 sekund odstát, aby se mohla vyrovnat teplota.
- V případě potřeby během ohřívání potraviny míchejte a míchejte je VŽDY po dokončení ohřívání.
- Při manipulaci s nádobami po ohřívání dbejte opatrnosti. Pokud je nádoba příliš horká, mohli byste se popálit.
- Hrozí riziko odloženého varu.
- Aby nedošlo k odloženému varu a následně k popálení, vložte do nádoby plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a před ohřevem, během ohřevu i po něm tekutiny zamíchejte.

Důvod: Během ohřevu tekutiny může tekutina dosáhnout bodu varu; což znamená, že odložený var se může aktivovat po vyjmutí nádoby z trouby. Pak byste se mohli opařit.

- V případě opaření dodržujte tento postup PRVNÍ POMOCI:
  * Opařenou část ponořte alespoň na 10 minut do chladné vody.
  * Přiložte čistý, suchý obvaz.
  * Neaplikujte žádné krémy, oleje ani mléka.
- NIKDY nádobu neplňte úplně a zvolte nádobu s širším hrdlem, aby nedošlo k přetečení obsahu. Láhve s úzkými hrdly mohou při přehřátí explodovat.
- VŽDY zkontrolujte teplotu dětských pokrmů nebo mléka, než je dítěti podáte.
- NIKDY neohřívejte kojeneckou láhev s nasazeným dudlíkem, protože by mohla při přehřátí explodovat.

9. Dávejte pozor, abyste nepoškodili napájecí kabel.
- Napájecí kabel ani zástrčku nenamáčejte do vody a udržujte v dostatečné vzdálenosti od zdrojů tepla.
- Zařízení nepoužívejte, pokud jsou napájecí kabel nebo zástrčka poškozené.

10. Při otevírání dvířek stůjte od trouby ve vzdálenosti natažené paže.
Důvod: Mohla by vás opařit uvolňující se horká pára.

11. Udržujte troubu uvnitř čistou.
Důvod: Zbytky potravin nebo vystříknutý olej ulpěné na stěnách trouby mohou poškodit povrch stěn a snížit efektivitu trouby.

12. Během provozu můžete v troubě zaznamenat "cvakání" (zejména při rozmrazování).
Důvod: Tento zvuk je normální a dochází k němu při změně výkonu.

13. Pokud byste mikrovlnnou troubu pustili prázdnou, z bezpečnostních důvodů se automaticky vypne napájení. Po asi 30 minutách jí můžete opět normálně použít.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.
Během přípravy pokrmů v jednorázových nádobách z plastu, papíru nebo jiných hořlavých materiálů byste občas měli do trouby nahlédnout a zkontrolovat jejich stav.

DŮLEŽITÉ
NIKDY nenechávejte děti používat mikrovlnnou troubu nebo si s ní hrát. Zároveň je nenechávejte bez dozoru v blízkosti mikrovlnné trouby, kdy je trouba v provozu. Předměty zájmu dětí byste neměli odkládat nebo schovávat v prostoru nad mikrovlnnou troubou.

VAROVÁNÍ:
Pokud jsou poškozená dvířka nebo jejich těsnění, nesmíte troubu používat, dokud nebude opravena k tomuto úkonu způsobilou osobou.

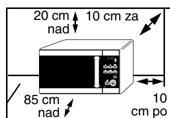
VAROVÁNÍ:
Pro nepovolanou osobu je nebezpečné opravovat nebo seřizovat zařízení trouby, která jsou umístěna pod ochranným krytem mikrovlnného záření a vyžadují jeho sejmutí.

VAROVÁNÍ:
Tekutiny a jiné potraviny nesmí být ohřívány v uzavřených nádobách. Hrozí nebezpečí exploze.

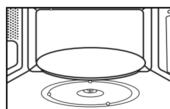
VAROVÁNÍ:
Děti mohou bez dozoru dospělých používat mikrovlnnou troubu pouze tehdy, pokud byly náležitě poučeny o správném používání trouby a jsou jim jasná nebezpečí, která mohou vzniknout v důsledku nesprávného používání.

Instalace mikrovlnné trouby

Troubu postavte na rovný povrch s dostatečnou nosností.



1. Při instalaci trouby zajistěte odpovídající odvětrávání tak, že za troubou a na jejích bočních stranách necháte min. 10 cm volného místa a nad troubou 20 cm a 85 cm mezi troubou a podlahou.



2. Odstraňte veškerý obalový materiál z vnitřního prostoru trouby.
   Do trouby vložte otočnou podložku a otočný talíř.
   Zkontrolujte, že se otočný talíř volně otáčí.

3. Mikrovlnnou troubu zapojte tak, aby její zástrčka byla volně přístupná.

❇ **Nikdy** neucpávejte větrací otvory, protože by mohlo dojít k přehřátí trouby a ta by se následně automaticky vypnula. Zůstane mimo provoz, dokud řádně nevychladne.

❇ Z důvodů osobního bezpečí zapojte kabel do 3kolíkové uzemněné zásuvky, 230 V, 50 Hz, AC. Pokud je napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem nebo kvalifikovaným servisním technikem, aby nedošlo k zásahu elektrickým proudem.

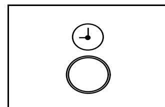
❇ **Ne**stavte mikrovlnnou troubu na horká nebo vlhká místa, např. vedle elektrické nebo plynové trouby nebo radiátorů. Technické údaje napájení trouby musí být dodrženy a jakýkoliv použitý prodlužovací kabel musí odpovídat stejným standardům jako má napájecí kabel trouby. Před prvním použitím mikrovlnné trouby otřete vnitřek a těsnění dvířek vlhkou utěrkou.

Nastavení času

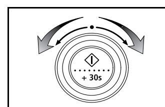
Vaše mikrovlnná trouba je vybavena vestavěnými hodinami. Čas si můžete zobrazit v 24hodinovém nebo 12hodinovém formátu. Hodiny musíte nastavit v těchto případech:

- ***Při první instalaci vaší mikrovlnné trouby***
- ***Po výpadku elektrické energie***

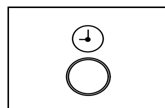
 Nezapomeňte nastavit čas při přechodu na letní a zimní čas.



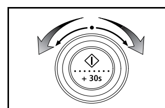
1. | **Zobrazení času v...** | **Stiskněte** **...** |
   |---|---|
   | 24hodinovém formátu | jednou |
   | 12hodinovém formátu | dvakrát |



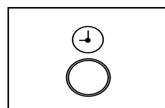
2. Hodiny nastavte pomocí **otočného knoflíku**.



3. Stiskněte tlačítko ⊕.



4. Minuty nastavte pomocí **otočného knoflíku**.



5. Stiskněte tlačítko ⊕.

Co dělat v případě pochybností nebo při problémech

Pokud máte jakékoliv z následujících problémů, vyzkoušejte použít doporučená opatření.

◆ To je normální.
- Kondenzace uvnitř trouby
- Okolo dvířek a krytu trouby proudí vzduch
- Okolo dvířek a krytu trouby se line světlo
- Okolo dvířek nebo větracích otvorů vychází pára

◆ Po stisknutí tlačítka ⟐ se trouba nezapne.
- Jsou dvířka zcela uzavřená?

◆ Potraviny nejsou uvařené
- Nenastavili jste správný čas anebo jste nestiskli tlačítko ⟐.
- Jsou dvířka zavřená?
- Nepřetížili jste elektrický obvod a nezpůsobili vyhoření pojistek nebo vyhození jističe?

◆ Potraviny jsou buď převařené, nebo nedovařené.
- Nastavili jste odpovídající délku vaření podle typu potravin?
- Zvolili jste odpovídající výkon trouby?

◆ Uvnitř trouby se jiskří a praská to.
- Nepoužili jste nádobu s kovovým zdobením?
- Nenechali jste uvnitř trouby vidličku nebo jiné kuchyňské nádobí?
- Není alobal příliš blízko stěn trouby?

◆ Trouba ruší rádio nebo televizor.
- Během použití trouby se může objevit mírné rušení televizního nebo radiového vysílání. To je normální. Tento problém vyřešíte tím, že troubu přemístíte do větší vzdálenosti od rádia, TV nebo antény.
- Pokud dojde k rušení mikroprocesorem trouby, může se resetovat displej. Tento problém odstraníte tím, že odpojíte zástrčku a znovu ji zapojíte. Nastavte znovu čas.



Pokud by výše uvedená opatření váš problém nevyřešila, kontaktujte svého místního prodejce nebo poprodejní servis SAMSUNG.

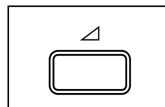
Vaření / Ohřívání

CZ

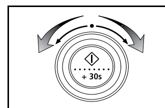
Následující postup uvádí, jak vařit nebo ohřívat pokrmy.

Než necháte troubu bez dozoru, VŽDY nejdříve zkontrolujte nastavení trouby.

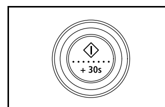
Nejdříve vložte pokrm do středu otočného talíře. Potom zavřete dvířka trouby.



1. Stiskněte tlačítko ◺.
Výsledek: Zobrazí se indikace 850 W (maximální stupeň výkonu):
Zvolte odpovídající výkon opakovaným stisknutím tlačítka ◺, dokud se nezobrazí požadovaná hodnota. Další podrobnosti vyhledejte v tabulce výkonů.



2. Zvolte dobu vaření pomocí **otočného knoflíku**.



3. Stiskněte tlačítko ⟐.
Výsledek: Rozsvítí se vnitřní osvětlení trouby a začne se otáčet otočný talíř.
1) Spustí se proces vaření a po dokončení trouba čtyřikrát pípne.
2) Signál připomenutí ukončení vaření zapípá třikrát (každou minutu jednou).
3) Znovu se zobrazí přesný čas.



Nikdy mikrovlnnou troubu nezapínejte, pokud je prázdná.
Pokud chcete krátce předehřát nádobu na maximální výkon (850 W), stačí pro každých 30 sekund ohřevu jednou stisknout tlačítko **+30s**. Trouba se okamžitě zapne.

CZ

Úrovně výkonu

Můžete si zvolit z níže uvedených úrovní výkonu.

Úroveň výkonu	Výstup	
	Mikrovlnné vaření	**GRIL**
HIGH (VYSOKÁ)	850 W	
MEDIUM HIGH (STŘEDNĚ VYSOKÁ)	600 W	
MEDIUM (STŘEDNÍ)	450 W	
MEDIUM LOW (STŘEDNĚ NÍZKÁ)	300 W	
DEFROST( ) (ROZMRAZOVÁNÍ)	180 W	
LOW / KEEP WARM (NÍZKÁ/UDRŽENÍ TEPLOTY)	100 W	
GRIL	-	1100 W
COMBI I ( ) (KOMBINOVANÉ VAŘENÍ I)	600 W	1100 W
COMBI II ( ) (KOMBINOVANÉ VAŘENÍ II)	450 W	1100 W
COMBI III ( ) (KOMBINOVANÉ VAŘENÍ III)	300 W	1100 W

Pokud zvolíte vyšší výkon, musíte zkrátit dobu vaření.

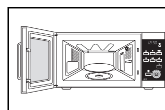
Pokud zvolíte nižší výkon, musíte prodloužit dobu vaření.

Pokud chcete pomocí otočného knoflíku prodloužit dobu vaření.

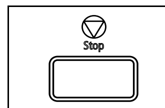
Čas	Prodloužení	Čas	Prodloužení
Do 1 min.	5s interval	10 - 20 min.	1min. interval
1 - 3 min.	10s interval	20 - 40 min.	2min. interval
3 - 10 min.	30s interval	40 - 99 min.	5min. interval

Ukončení vaření

Vaření můžete kdykoliv přerušit/ukončit, abyste mohli pokrm zkontrolovat.



1. Dočasné přerušení;
Otevřete dvířka.
Výsledek: Proces vaření se přeruší. Vaření obnovíte tím, že zavřete dvířka a znovu stisknete .



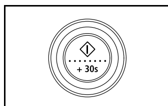
2. Ukončení vaření;
Stiskněte tlačítko .
Výsledek: Vaření se vypne. Pokud chcete vaření ukončit, stiskněte znovu tlačítko **Cancel** ( ).



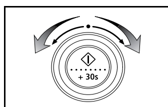
Před zahájením vaření také můžete zrušit spuštění jednoduše stisknutím tlačítka **Cancel** ( ).

Nastavení doby vaření

Každým stisknutím tlačítka +30s můžete prodloužit dobu vaření o 30 sekund.



Každým stisknutím tlačítka **+30s** prodloužíte dobu vaření o 30 sekund.



Během vaření můžete prodloužit nebo zkrátit dobu přípravy pokrmů, otočte **otočný knoflík** doprava nebo doleva.

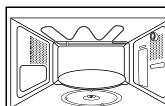
Používání parního čištění

Pára vytvořená systémem parního čištění zvlhčí stěny trouby. Po použití parního čištění pak budete moci snadno stěny trouby vyčistit.

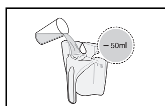
CZ

☛ Tuto funkci používejte pouze po úplném vychladnutí trouby. (na pokojovou teplotu)

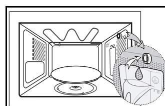
☛ Používejte normální vodu, nikoliv destilovanou.



1. Otevřete dvířka.

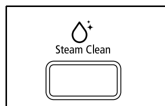


2. Misku naplňte vodou až po vyznačenou rysku. (Ryska označuje asi 50 ml.)

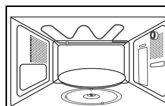


3. Misku s vodou vložte do horního držáku misky na pravé stěně uvnitř trouby.

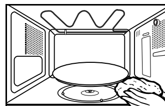
4. Zavřete dvířka.



5. Stiskněte tlačítko **parního čištění** (Steam Clean). Během čištění se může trouba **ZAPAŘOVAT**. Nejde o poruchu, **PÁRA JEN ZAMLŽUJE** osvětlení **UVNITŘ TROUBY**.



6. Otevřete dvířka.



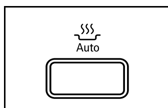
7. Troubu vyčistěte pomocí suché utěrky. Vyjměte otočný talíř a pod podložkou vytřete papírovou kuchyňskou utěrkou.

Varování!

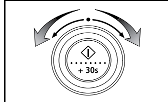
- Misku na vodu můžete použít pouze pro „**parní čištění**".
- Při přípravě netekutých pokrmů misku s vodou vyjměte, protože by mohlo dojít k poškození a ke vzniku požáru v mikrovlnné troubě.

Používání automatického ohřevu

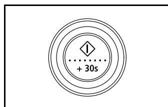
Funkce automatického ohřevu má čtyři naprogramované délky vaření. Nemusíte proto nastavovat dobu vaření nebo výkon trouby. Počet porcí můžete upravit pomocí otočného knoflíku. Nejdříve vložte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



1. Zvolte typ připravovaného pokrmu jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **automatického ohřevu** (Auto).



2. Velikost porcí zvolte pomocí **otočného knoflíku**. (Viz tabulka vedle.)



3. Stiskněte tlačítko ◇.
   Výsledek: Začalo vaření. Po dokončení:
   1) Trouba čtyřikrát zapípá.
   2) Signál připomenutí ukončení vaření zapípá třikrát (každou minutu jednou).
   3) Znovu se zobrazí přesný čas.

 Používejte pouze nádoby určené pro mikrovlnné trouby.

Nastavení automatického ohřevu

Následující tabulka uvádí programy automatického ohřevu, množství, dobu odstátí a příslušná doporučení.

Kód / Pokrm	Porce	Doba odstátí	Doporučení
1. **Hotový pokrm** (chlazený)	300 - 350 g 400 - 450 g	3 min.	Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií vhodnou pro mikrovlnné trouby. Tento program je vhodný pro pokrmy skládající se ze 3 částí (např. maso s omáčkou, zelenina a příloha, třeba brambory, rýže nebo těstoviny).
2. **Polévky/ omáčky** (chlazené)	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g	3 min.	Polévku/omáčku nalijte do hlubokého keramického talíře nebo misky. Během ohřevu a odstátí nechte přikryté. Před a po odstátí dobře zamíchejte.
3. **Zapékané těstoviny** (mražené)	200 g 400 g	3 min.	Mražené zapékané těstoviny vložte do vhodně velké nádoby z varného skla. Nádobu položte na rošt. Tento program je vhodný pro mražené zapékané těstoviny, např. lasagne, cannelloni nebo macaroni.
4. **Nápoje** Káva, mléko, čaj, voda (pokojové teploty)	150 ml (1 šálek) 250 ml (1 velký šálek)	1 - 2 min.	Keramický šálek (150 ml) nebo velký šálek (250 ml) postavte do středu otočného talíře. Ohřívejte nezakryté. Před a po odstátí dobře zamíchejte. Při vyjímání šálků z trouby buďte opatrní (viz bezpečnostní pokyny pro tekutiny).

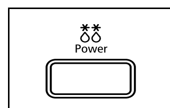
Používání automatického rozmrazování

Funkce automatického rozmrazování umožňuje rozmrazovat maso, drůbež, ryby a pečivo/koláče.Doba rozmrazování a výkon trouby se nastaví automaticky.

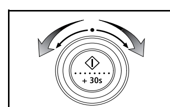
Stačí jen zvolit program a hmotnost.

Používejte pouze nádoby určené pro mikrovlnné trouby.

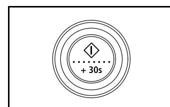
Nejdříve vložte zmražený pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



1. Zvolte typ připravovaného pokrmu jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **rozmrazování** ( ). (Viz tabulka vedle.)



2. Zvolte hmotnost pokrmu pomocí **otočného knoflíku**. Můžete nastavit maximálně 1 500 g.



3. Stiskněte tlačítko .
   Výsledek:
   - Začalo rozmrazování.
   - V polovině rozmrazování trouba zapípá, aby vám připomněla, že musíte pokrm otočit.
   - Rozmrazování dokončete stisknutím tlačítka .

Rozmrazovat můžete také ručně. Zvolte funkci mikrovlnné vaření/ohřev a výkon trouby 180 W. Další informace naleznete v kapitole "Vaření/Ohřívání" na straně 7.

Nastavení automatického rozmrazování

Následující tabulka uvádí programy automatického rozmrazování, množství, dobu odstátí a příslušná doporučení.

Před rozmrazováním odstraňte veškeré obaly. Maso, drůbež, rybu a pečivo položte na keramický talíř.

Kód / Pokrm	Porce	Doba odstátí	Doporučení
1. Maso	200 - 1500 g	20 - 60 min.	Okraje zakryjte alobalem. Až trouba zapípá, maso obra˙te. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety, mleté maso.
2. Drůbež	200 - 1500 g	20 - 60 min.	Nohy a konce křídel zakryjte alobalem. Až trouba zapípá, drůbež obra˙te. Tento program je vhodný pro celé kuře i pro kuřecí části.
3. Ryby	200 - 1500 g	20 - 50 min.	Ocas nebo celou rybu zakryjte alobalem. Až trouba zapípá, rybu obra˙te. Tento program je vhodný pro celé ryby i pro rybí filety.
4. Chléb/ koláče	125 - 625 g	5 - 20 min.	Jakmile trouba zapípá, položte pečivo na kuchyňský papír a pak obra˙te. Koláče po zapípání položte na keramický talíř a pokud je to možné, obra˙te. (Trouba přeruší ohřev, jakmile otevřete dvířka. Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba, krájeného nebo celého, pro rohlíky i bagety. Rohlíky poskládejte do kruhu. Tento program je vhodný pro všechny druhy kynutých koláčů, sušenky, tvarohové koláče a pečivo z odpalovaného těsta. Není vhodný pro pečivo bez kůrek, ovocné nebo krémové dorty a dorty s čokoládovou polevou.


Pokud chcete rozmrazování pokrmu nastavit ručně, zvolte ruční rozmrazování a výkon 180 W. Další informace o ručním rozmrazování a době rozmrazování naleznete na straně 20.

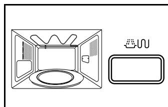
Používání funkce automatického opékání

CZ

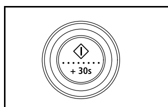
Pomocí funkce automatického opékání se doba přípravy nastaví automaticky.

Počet porcí můžete upravit pomocí otočného knoflíku.

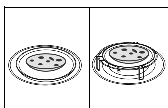
Nejdříve položte opékací talíř do středu otočného talíře a zavřete dvířka.



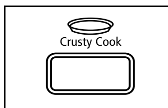
1. Opékací talíř položte přímo na otočný talíř a předehřejte na nejvyšší stupeň kombinovaného mikrovlnného vaření s grilem.
   Stiskněte tlačítko **kombinovaného vaření** ( ) a nastavte dobu předehřátí (3 až 5 minut) pomocí otočného knoflíku**.**



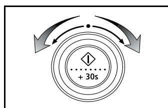
2. Stiskněte tlačítko .
   ☛ Opékací talíř vyjímejte z trouby vždy pomocí chňapek, protože je velmi horký.



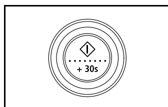
3. Otevřete dvířka trouby.
   Potraviny položte na opékací talíř.
   Zavřete dvířka.
   ✉ Opékací talíř položte na kovový rošt (nebo otočný talíř) v mikrovlnné troubě.



4. Zvolte typ připravovaného pokrmu jedním nebo opakovaným stisknutím tlačítka **funkce opékání** ( ).



5. Velikost porcí zvolte pomocí **otočného knoflíku**.
   (Viz tabulka vedle.)



6. Stiskněte tlačítko .
   Výsledek: Začalo vaření. Po dokončení:
   1) Trouba čtyřikrát zapípá.
   2) Signál připomenutí ukončení vaření zapípá třikrát (každou minutu jednou).
   3) Znovu se zobrazí přesný čas.



Čištění opékacího talíře
Opékací talíř umyjte horkou vodou a mycím prostředkem a opláchněte v čisté vodě.



Nepoužívejte houbičky nebo drátěnky, mohli byste poškodit povrchovou úpravu talíře.



Poznámka
Opékací talíř není vhodný do myčky.

Následující tabulka uvádí automatické programy funkce opékání, množství, dobu odstátí a příslušná doporučení.Tyto programy fungují v kombinovaném režimu mikrovlnného vaření a grilování.

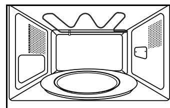
Před použitím funkce opékání doporučujeme předehřát opékací talíř na otočném talíři po dobu 3 až 5 minut v kombinovaném režimu na 600 W s grilem. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

Kód / Pokrm (-18 °C)	Velikost porce	Doba předehřívání	Doba odstátí	Doporučení
1. Mražená pizza	200 g 300 g 400 g	5 min.	-	Předehřejte opékací talíř na 600 W + gril. Pizzu položte na opékací talíř. Opékací talíř položte na rošt.
2. Mražené bagety	150 g (1 ks) 250 g (2 ks)	4 min.	2-3	Předehřejte opékací talíř na 450 W + gril. Jednu bagetu položte vedle středu opékacího talíře, 2 bagety položte jednu vedle druhé na opékací talíř. Tento program je vhodný pro všechny bagety s oblohou (např. zelenina, šunka a sýr) i pizzy.
3. Mražené quiche / pirohy	150 g (1 ks) 300 g (1 - 2 ks)	3 min.	1-2	Předehřejte opékací talíř na 600 W + gril. Mražený quiche/piroh položte na opékací talíř. Opékací talíř položte na rošt.
4. Mražené kuřecí nugety	125 g 250 g	4 min.	-	Předehřejte opékací talíř na 600 W + gril. Talíř potřete 1 lžící oleje. Kuřecí nugety rovnoměrně rozložte na opékací talíř. Až trouba zapípá, obra˙te. Pokračujte stisknutím tlačítka start.

Používání funkce ručního opékání

Tento talíř umožňuje opéct pokrm nejen svrchu pomocí grilu, ale také zespoda prostřednictvím vysoké teploty opékacího talíře. Pokrmy, které můžete takto pomocí opékacího talíře připravit, naleznete v tabulce (viz následující stránka).

Opékací talíř můžete použít také na slaninu, vejce, klobásy apod.



1. Opékací talíř vložte přímo na otočný talíř a předehřejte na nejvyšší kombinovaný výkon [600 W + gril ( )] pomocí následujících časů a pokynů uvedených v tabulce.
   ☛ Opékací talíř vyjímejte z trouby vždy pomocí chňapek, protože je velmi horký.
2. Pokud budete připravovat potraviny, jako je slanina a vejce, potřete talíř olejem, aby se suroviny krásně opekly.
   ❄ Opékací talíř má teflonovou povrchovou úpravu, která není odolná proti poškrábání. Proto nepoužívejte žádné ostré předměty, např. nože, a na talíři nekrájejte.
   ❄ Abyste povrch talíře nepoškrábali, používejte k vyjímání pokrmů z talíře plastové kuchyňské potřeby.
3. Potraviny položte na opékací talíř.
   ☛ Na opékací talíř nepokládejte žádné předměty, které nejsou žáruvzdorné, např. plastové misky.
   ☛ Opékací talíř nikdy nevkládejte do trouby bez otočného talíře.
4. Opékací talíř položte na kovový rošt (nebo otočný talíř) v mikrovlnné troubě.
5. Nastavte odpovídající dobu vaření a výkon. Podrobnější informace naleznete v tabulce na následující stránce.



Čištění opékacího talíře

Opékací talíř umyjte horkou vodou a mycím prostředkem a opláchněte v čisté vodě.



Nepoužívejte houbičky nebo drátěnky, mohli byste poškodit povrchovou úpravu talíře.



Poznámka

Opékací talíř není vhodný do myčky.

Doporučujeme předehřát opékací talíř přímo na otočném talíři.

Opékací talíř předehřejte pomocí funkce 600 W + gril ( ) a dodržte čas a pokyny uvedené v tabulce.

Potraviny	Porce	Doba předehřívání	Napájení	Doba ohřevu/ vaření	Doporučení
Slanina	4 plátky (80 g)	3 min.	600 W+ GRIL	3½-4 min.	Opékací talíř předehřejte. Plátky položte na opékací talíř jeden vedle druhého. Opékací talíř položte na rošt.
Grilovaná rajská jablíčka	200 g (2 ks)	3 min.	450 W+ GRIL	4½-5 min.	Opékací talíř předehřejte. Rajská jablka rozkrojte na půl. Posypte sýrem. Poskládejte do kruhu na opékací talíř. Opékací talíř položte na rošt.
Karbanátek (mražený)	2 ks (125 g)	3 min.	600 W+ GRIL	7-7½ min.	Opékací talíř předehřejte. Mražené karbanátky položte do kruhu na opékací talíř. Opékací talíř položte na rošt. Otočte po 4 - 5 min.
Pečené brambory	250 g 500 g	3 min.	600 W+ GRIL	5-6 min. 8-9 min.	Opékací talíř předehřejte. Brambory rozkrojte na půl. Položte je na opékací talíř, rozříznutou částí směrem dolů. Poskládejte do kruhu. Opékací talíř položte na rošt.
Rybí prsty (mražené)	150 g (5 ks) 300 g (10 ks)	4 min.	600 W+ GRIL	7 - 8 min. 9 - 10 min.	Opékací talíř předehřejte. Talíř potřete 1 lžící oleje. Rybí prsty položte do kruhu na opékací talíř. Po 4 min. (5 ks) nebo 6 min. (10 ks) je otočte.
Pizza (chlazená)	300 - 350 g	4 min.	450 W+ GRIL	6½-7½ min.	Opékací talíř předehřejte. Chlazenou pizzu položte na opékací talíř. Opékací talíř položte na rošt.

Výběr polohy topného tělesa

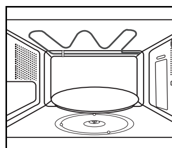
CZ

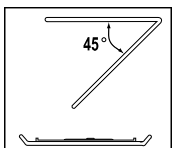
Topné těleso je používáno při grilování. Při něm je vhodná pouze jedna poloha. Proto musíme zákazníkům sdělit, kdy těleso umístit do svislé polohy.

- ***Horizontální poloha pro grilování nebo kombinované mikrovlnné vaření s grilováním***



Polohy topného tělesa měňte pouze tehdy, pokud je těleso studené a při přesunu do svislé polohy nepoužívejte hrubou sílu.



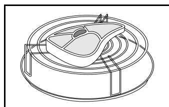


Nastavení tělesa do...	Pak...
Horizontální poloha (grilování nebo kombinované mikrovlnné vaření s grilováním)	◆ Topně těleso přitáhněte směrem k sobě ◆ Zatlačte směrem nahoru, až bude paralelně se stropem trouby

Při čištění horní části uvnitř trouby je pohodlnější topné těleso otočit dolů o 45° a teprve potom stěnu vyčistit.

Výběr kuchyňských potřeb

Používejte pouze nádoby vhodné pro mikrovlnnou troubu; nepoužívejte plastové nádoby, nádobí, papírové šálky, utěrky apod.



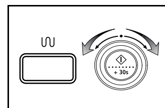
Pokud chcete používat kombinované vaření (gril a mikrovlnné vaření), používejte pouze nádobí vhodné do mikrovlnné trouby. Kovové nádobí nebo náčiní může troubu poškodit.



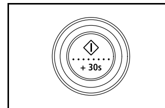
Více informací o vhodných kuchyňských potřebách a nádobí naleznete v příručce na straně 16.

Grilování

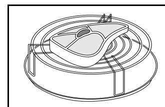
Gril vám umožňuje rychle potraviny zahřát a opéct, aniž byste museli použít mikrovlnné vaření. Pro tuto funkci je s troubou dodáván kovový rošt.



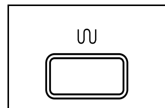
1. Předehřejte gril na požadovanou teplotu stisknutím tlačítka **gril** (∩∩) a nastavením doby předehřátí pomocí otočného knoflíku.



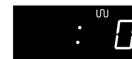
2. Stiskněte tlačítko ◇.

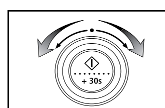


3. Otevřete dvířka a pokrm položte na rošt. Zavřete dvířka.

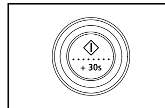


4. Stiskněte tlačítko ∩∩.
<u>Výsledek:</u> Zobrazí se následující indikace:





5. Zvolte dobu grilování pomocí **otočného knoflíku**. Nejdelší možné nastavení je 60 minut.



6. Stiskněte tlačítko ◇.
<u>Výsledek:</u> Začne grilování. Po dokončení:
1) Trouba čtyřikrát zapípá.
2) Signál připomenutí ukončení vaření zapípá třikrát (každou minutu jednou).
3) Znovu se zobrazí přesný čas.



Nelekejte se, když se topné těleso během grilování vypne a zapne. Tento proces má předcházet přehřátí trouby.



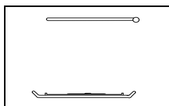
Při manipulaci s nádobím z mikrovlnné trouby vždy používejte chňapky, protože nádoby budou horké.
Ujistěte se, že je topné těleso ve vodorovné poloze.

Kombinování mikrovlnného vaření a grilování

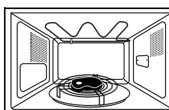
Můžete kombinovat mikrovlnné vaření s grilováním, čímž dosáhnete zároveň rychlé přípravy i opečení pokrmu.

☛ VŽDY používejte nádobí určené pro mikrovlnné trouby a žáruvzdorné. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože umožňují mikrovlnám rovnoměrně prostupovat potravinami.

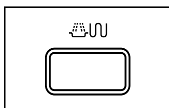
☛ Vždy při manipulaci s nádobím z mikrovlnné trouby používejte chňapky, protože nádoby budou horké.



1. Ujistěte se, že je topné těleso ve vodorovné poloze. Podrobnější informace naleznete na straně 14.



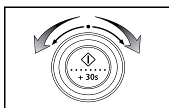
2. Otevřete dvířka trouby. Pokrm položte na rošt a rošt na otočný talíř. Zavřete dvířka.



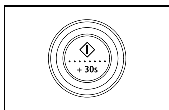
3. Stiskněte tlačítko **kombinovaného vaření** ( ).
   Výsledek: Zobrazí se následující indikace:
   (mikrovlnné vaření a grilování)
   600 W (výkon)

   ✉ Zvolte odpovídající výkon opakovaným stisknutím tlačítka **Combi** ( ), dokud se nezobrazí požadovaný výkon.

   ☛ Pro grilování teplotu nastavit nelze.



4. Zvolte požadovanou dobu vaření pomocí **otočného knoflíku**.
   Nejdelší možné nastavení je 60 minut.



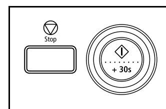
5. Stiskněte tlačítko .
   Výsledek: Začalo kombinované vaření. Po dokončení:
   1) Trouba čtyřikrát zapípá.
   2) Signál připomenutí ukončení vaření zapípá třikrát (každou minutu jednou).
   3) Znovu se zobrazí přesný čas.



Maximální výkon pro kombinaci mikrovlnného vaření a grilování je 600 W.

Vypnutí pípání

Kdykoliv budete chtít, můžete pípání vypnout.



1. Stiskněte zároveň tlačítko a .
   Výsledek:
   - Zobrazí se následující indikace.

   - Trouba nebude při stisknutí tlačítek pípat.

2. Pípání opět zapnete, pokud zároveň stisknete tlačítka a .
   Výsledek:
   - Zobrazí se následující indikace.

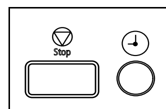
   

   - Trouba zase funguje s pípáním.

Bezpečnostní zámky mikrovlnné trouby

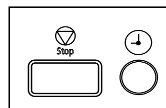
Vaše mikrovlnná trouba je vybavena speciálním dětským zabezpečením, které vám umožňuje troubu „zablokovat”, takže ji nelze použít omylem dětmi nebo jinými nepovolanými osobami.

Kdykoliv můžete troubu opět "odblokovat".



1. Stiskněte zároveň tlačítko a .
   Výsledek:
   - Trouba je zablokovaná (nelze zvolit žádnou z funkcí).
   - Na displeji je zobrazeno “L”.



2. Troubu odblokujete, pokud opět zároveň stisknete tlačítko a .
   Výsledek: Troubu lze opět normálně používat.

CZ

CZ

Průvodce vhodným kuchyňským nádobím

Pokud chcete pokrmy připravovat v mikrovlnné troubě, musí být mikrovlny schopné potravinami procházet, aniž by se odrážely nebo byly absorbovány použitými nádobami.

Při výběru nádobí tedy musíte být pečliví. Pokud je nádobí označeno jako vhodné do mikrovlnné trouby, můžete je použít bez obav.

Následující tabulka uvádí různé typy kuchyňských potřeb a zároveň označuje, zda jsou vhodné pro použití v mikrovlnné troubě a jak je použít.

Kuchyňské potřeby	Vhodné pro použití v mikrovlnné troubě	Komentář
Alobal	✓✗	Lze použít v malém množství k ochraně částí před převařením. Může dojít ke vzniku elektrického oblouku, pokud se alobal dostane příliš blízko ke stěnám trouby nebo pokud použijete příliš mnoho alobalu.
Pečicí papír	✓	Nezahřívejte déle než osm minut.
Porcelán a keramika	✓	Porcelán, keramika, glazovaná kamenina a kostní porcelán jsou obyčejně vhodné, pokud nejsou zdobené kovovými kresbami.
Jednorázové polystyrénové tácky	✓	Na těchto táccích jsou baleny některé mražené potraviny.
Obaly rychlého občerstvení		
• Polystyrénové šálky, tácky	✓	Lze použít k ohřevu pokrmů. Přehřátím může dojít k roztavení polystyrénu.
• Papírové sáčky nebo noviny	✗	Mohou se vznítit.
• Zdobení z recyklovaného papíru nebo kovu	✗	Mohou způsobit vznik elektrického oblouku.
Sklo		
• Varné sklo	✓	Lze použít, pokud nejsou dekorovány kovovým zdobením.
• Jemné sklo	✓	Lze použít k ohřevu pokrmů nebo tekutin. Jemné sklo může při prudkém zahřátí prasknout.
• Sklenice	✓	Musíte sejmout víčko. Vhodné pouze pro ohřev.
Kov		
• Nádobí	✗	Mohou způsobit vznik elektrického oblouku nebo požáru.
• Sponky sáčků	✗	
Papír		
• Tácky, šálky, ubrousky a kuchyňské utěrky	✓	Pouze pro krátké vaření a ohřev. Vhodný pro absorpci nadměrné vlhkosti.
• Recyklovaný papír	✗	Mohou způsobit vznik elektrického oblouku.
Plasty		
• Nádoby	✓	Zejména, pokud jde o plast odolný proti teplotám. Některé plasty se mohou při vysokých teplotách zkroutit nebo změnit svou barvu. Nepoužívejte melaminové nádoby.
• Potravinová fólie	✓	Lze použít k udržení vlhkosti. Neměla by se dotýkat pokrmu. Při jejím odstraňování dávejte pozor na uvolňující se páru.
• Sáčky	✓✗	Pouze pokud jsou odolné proti varu nebo určeny do mikrovlnné trouby. Neměly by být vzduchotěsně uzavřeny. V případě potřeby propíchněte vidličkou.
Voskový nebo pergamenový papír	✓	Lze použít k udržení vlhkosti a ochraně před prskáním.

✓ : Doporučeno
✓✗: Lze použít s opatrností
✗ : Není bezpečné

CZ

MIKROVLNY

Mikrovlnná energie prostupuje potravinami, přitahována a absorbována v nich obsaženou vodou, tukem a cukrem.
Mikrovlny způsobují rychlejší kmitání molekul v potravinách. A právě tento rychlý pohyb molekul způsobuje tření a následné teplo, pomocí kterého jsou potraviny vařeny/ohřívány.

VAŘENÍ

Kuchyňské nádobí vhodné pro mikrovlnné vaření:
Nádobí musí pro dosažení maximální efektivity umožnit procházení mikrovlnné energie. Mikrovlny jsou kovovým nádobím odráženy (např. nerez, hliník a měď), ale procházejí keramikou, porcelánem, sklem a plasty, stejně tak papírem a dřevem. Proto potraviny nikdy nesmíte vařit v kovových nádobách.

Potraviny vhodné pro mikrovlnné vaření:
Pro vaření v mikrovlnné troubě je vhodná spousta druhů potravin, vč. mražené nebo čerstvé zeleniny, ovoce, těstovin, rýže, obilovin, fazolí, ryb a masa.
V mikrovlnné troubě můžete také připravovat omáčky, polevy, polévky, pudinky a chutney. Obecně řečeno je mikrovlnná trouba ideální k přípravě jakéhokoliv pokrmu, který byste normálně připravovali na plotně. Např. rozpustit máslo nebo čokoládu (viz kapitola s tipy, technikami a doporučeními).

Zakrývání během vaření
Zakrývání pokrmu během vaření je velmi důležité, protože odpařovaná voda se mění v páru a přispívá k procesu vaření. Pokrm můžete přikrýt různými způsoby: např. keramickým talířem, plastovou pokličkou nebo potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby.

Doba odstátí
Po dokončení vaření je důležité nechat pokrm odstát, aby se teplota uvnitř vyrovnala.

Vaření mražené zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z varného skla s víkem. Vařte přikryté minimální dobu vaření - viz tabulka. V případě potřeby vařte déle.
Během vaření dvakrát zamíchejte a ještě jednou po dokončení vaření. Po uvaření přidejte sůl, bylinky nebo máslo. Během odstátí nechte přikryté.

Potraviny	Porce	Napájení	Čas (min.)	Doba odstátí (min.)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Přidejte 15 ml (1 lžíce) vody.
Brokolice	300 g	600 W	9-10	2-3	Přidejte 30 ml (2 lžíce) studené vody.
Hrášek	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 15 ml (1 lžíce) studené vody.
Zelené fazolky	300 g	600 W	8-9	2-3	Přidejte 30 ml (2 lžíce) studené vody.
Míchaná zelenina (mrkev/hrášek/ kukuřice)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Přidejte 15 ml (1 lžíce) studené vody.
Míchaná zelenina (čínská směs)	300 g	600 W	8-9	2-3	Přidejte 15 ml (1 lžíce) studené vody.

Vaření rýže a těstovin

Rýže: Použijte větší mísu z varného skla s víkem - rýže během vaření zdvojnásobuje svůj objem. Vařte zakryté.
Po dokončení vaření zamíchejte, přidejte sůl nebo bylinky a máslo a nechte odstát.
Poznámka: rýže nemusí po dokončení vaření absorbovat všechnu vodu.

Těstoviny: Použijte větší mísu z varného skla. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře promíchejte. Při vaření nezakrývejte.
Během vaření a po jeho dokončení zamíchejte. Během odstátí nechte přikryté a potom sceďte.

Potraviny	Porce	Napájení	Čas (min.)	Doba odstátí (min.)	Pokyny
Bílá rýže (předvařená)	250 g	850 W	16-17	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Hnědá rýže (předvařená)	250 g	850 W	21-22	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Míchaná rýže (rýže + divoká rýže)	250 g	850 W	17-18	5	Přidejte 500 ml studené vody.
Směs (rýže + obilí)	250 g	850 W	18-19	5	Přidejte 400 ml studené vody.
Těstoviny	250 g	850 W	11-12	5	Přidejte 1000 ml horké vody.

Vaření čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z varného skla s víkem. Přidejte 30 - 45 ml studené vody (2 - 3 lžíce) na každých 250 g, pokud není doporučeno jinak - viz tabulka. Vařte přikryté minimální dobu vaření - viz tabulka. V případě potřeby vařte déle. Během vaření jednou zamíchejte a ještě jednou po dokončení vaření. Po uvaření přidejte sůl, bylinky nebo máslo. Během odstátí (3 min.) nechte přikryté.

Tip: Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké části. Čím budou kousky menší, tím rychleji se uvaří.

Veškerá čerstvá zelenina by měla být připravována na plný výkon trouby (850 W).

Potraviny	Porce	Čas (min.)	Doba odstátí (min.)	Pokyny
Brokolice	250 g 500 g	4-4½ 8-8½	3	Připravte stejně velké růžičky. Naskládejte je doprostřed.
Růžičková kapusta	250 g	5½-6½	3	Přidejte 60 - 75 ml (5 - 6 lžic) vody.
Mrkev	250 g	4½-5	3	Mrkev nakrájejte na stejně velké části.
Květák	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Připravte stejně velké růžičky. Velké růžičky rozkrojte na půl. Naskládejte je doprostřed.
Cuketa	250 g	3½-4	3	Cuketu nakrájejte na kolečka. Přidejte 30 ml (2 lžíce) vody nebo vločku másla. Vařte do změknutí.
Lilek	250 g	3½-4	3	Lilek nakrájejte na malé kousky a pokapejte 1 lžící citrónové š˙ávy.
Pórek	250 g	4½-5	3	Pórek nakrájejte na silnější proužky.
Houby	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Připravte celé nebo nakrájené menší houby. Nepřidávejte žádnou vodu. Pokapejte citrónovou š˙ávou. Okořeňte solí a pepřem. Před servírováním sceďte.
Cibule	250 g	5½-6	3	Cibuli nakrájejte na kolečka nebo rozpulte. Přidejte pouze 15 ml (1 lžíci) vody.
Papriky	250 g	4½-5	3	Papriky nakrájejte na menší kousky.
Brambory	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Oloupané brambory zvažte a nakrájejte na stejně velké části.
Kedlubny	250 g	5-5½	3	Kedlubny nakrájejte na malé kostky.

OHŘÍVÁNÍ

Vaše mikrovlnná trouba ohřeje pokrm ve zlomku času, který by k ohřevu potřeboval váš běžný sporák.
Orientačně používejte výkon a dobu ohřevu uvedené v následující tabulce. Časy uváděné v tabulce předpokládají, že tekutiny mají pokojovou teplotu okolo +18 až +20 °C a chlazené pokrmy okolo +5 až +7 °C.

Uspořádání a přiklopení

Neohřívejte velké pokrmy, např. pečeně - mají tendenci se převařit a vysychat, než se stačí dostatečně prohřát. Úspěšnější budete při ohřívání menších porcí.

Výkon trouby a míchání

Některé pokrmy musíte ohřívat při výkonu 850 W, jiným stačí výkon 600 W, 450 W nebo dokonce jen 300 W.
Pro informaci zkontrolujte tabulku. Obecně platí, že je lepší ohřívat pokrm na nižší výkon, pokud jde o delikatesu a větší množství nebo pokud má tendenci se zahřát velmi rychle (např. piroh s masovou náplní).
Dobře zamíchejte nebo během ohřívání pokrm otočte. Pokud je to možné, pokrm znovu zamíchejte před podáváním.
Při ohřívání tekutin a dětské stravy buďte obezřetní. Aby nedošlo k odloženému varu tekutin a následně k popálení, před ohřevem, během ohřevu i po něm je zamíchejte. Nechte je odstát v troubě. Doporučujeme vložit do tekutiny plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyvarujte se přehřátí (a následně spálení) pokrmu. Lepší je nastavit kratší dobu vaření a následně ji v případě potřeby prodloužit.

Ohřívání a doba odstátí

Při prvním ohřívání pokrmu vám může pomoci, když si čas poznamenáte - pro následné další použití.
Vždy se přesvědčete, že ohřívaný pokrm je rovnoměrně prohřátý.
Po ohřátí nechte pokrm krátce odstát - nechte vyrovnat teplotu.
Doporučená doba odstátí po ohřevu je 2 - 4 min., pokud není v tabulce doporučeno jinak.
Při ohřívání tekutin a dětské stravy buďte obezřetní. Viz také kapitola s bezpečnostními opatřeními.

OHŘÍVÁNÍ TEKUTIN

Po vypnutí trouby nechte pokrm VŽDY alespoň 20 sekund odstát, aby se mohla vyrovnat teplota. V případě potřeby během ohřívání potraviny míchejte a míchejte je VŽDY po dokončení ohřívání. Aby nedošlo k odloženému varu a následně k popálení, vložte do nádoby plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a před ohřevem, během ohřevu i po něm tekutiny zamíchejte.

OHŘÍVÁNÍ DĚTSKÉ STRAVY

DĚTSKÁ STRAVA:

Nalijte do hlubokého keramického talíře. Přiklopte plastovým víčkem. Po ohřátí dobře zamíchejte! Před podáváním nechte 2 - 3 min. odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu. Doporučená teplota při podávání: mezi 30 - 40 °C.

DĚTSKÉ MLÉKO:

Mléko nalijte do sterilizované skleněné láhve. Ohřívejte nezakryté. Nikdy neohřívejte kojeneckou láhev s nasazeným dudlíkem, protože by mohla při přehřátí explodovat. Před odstátím dobře protřepejte a znovu před podáváním! Vždy pečlivě zkontrolujte teplotu dětských pokrmů nebo mléka, než je dítěti podáte. Doporučená teplota při podávání: okolo 37 °C.

POZNÁMKA:

Dětská strava musí být před podáváním pečlivě kontrolována hlavně proto, aby nedošlo k popáleninám.
Orientačně používejte pro ohřívání výkon a dobu ohřevu uvedené v následující tabulce.

Ohřívání dětské stravy a mléka

Orientačně používejte pro ohřívání výkon a dobu ohřevu uvedené v této tabulce.

Potraviny	Porce	Napá-jení	Čas	Doba odstátí (min.)	Pokyny
Dětská strava (zelenina + maso)	190 g	600 W	30 s	2-3	Nalijte do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté. Po uvaření zamíchejte. Nechte 2 -3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu pokrmu.
Dětská ovesná kaše (obiloviny + mléko + ovoce)	190 g	600 W	20 s	2-3	Nalijte do hlubokého keramického talíře. Vařte zakryté. Po uvaření zamíchejte. Nechte 2 -3 minuty odstát. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu pokrmu.
Dětské mléko	100 ml 200 ml	300 W	30 - 40 s 50 s až 1 min.	2-3	Mléko dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte doprostřed otočného talíře. Při vaření nezakrývejte. Dobře protřepejte a nechte 3 min. odstát. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu pokrmu.

Ohřívání tekutin a pokrmů

Orientačně používejte pro ohřívání výkon a dobu ohřevu uvedené v této tabulce.

Potraviny	Porce	Napá-jení	Čas (min.)	Doba odstátí (min.)	Pokyny
Nápoje Káva, mléko, čaj, voda (pokojové teploty)	150 ml (1 šálek) 250 ml (1 velký šálek)	850 W	1-1½ 1½-2	1-2	Keramický šálek (150 ml) nebo velký šálek (250 ml) postavte do středu otočného talíře. Ohřívejte nezakryté. Před a po odstátí dobře zamíchejte. Při vyjímání šálků z trouby buďte opatrní (viz bezpečnostní pokyny pro tekutiny).
Polévka (chlazená)	250 g	850 W	3-3½	2-3	Nalijte do hlubokého keramického talíře. Přiklopte plastovým víčkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Pokrm znovu zamíchejte před podáváním.
Dušené maso (chlazené)	350 g	600 W	5½-6½	2-3	Dušené maso vložte do hlubokého keramického talíře. Přiklopte plastovým víčkem. Během ohřevu příležitostně zamíchejte, potom znovu před odstátím a před podáváním.
Těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	4½-5½	3	Těstoviny (např. špagety nebo vaječné nudle) vložte na mělký keramický talíř. Přikryjte potravinovou fólií do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte.
Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené)	350 g	600 W	5-6	3	Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) vložte do hlubokého keramického talíře. Přiklopte plastovým víčkem. Během ohřevu příležitostně zamíchejte, potom znovu před odstátím a před podáváním.
Plátky masa (chlazené)	350 g	600 W	5½-6½	3	2 - 3 plátky chlazeného masa rozložte na keramický talíř. Přikryjte potravinovou fólií do mikrovlnné trouby.

CZ

RUČNÍ ROZMRAZOVÁNÍ

Mikrovlny jsou vynikající způsob rozmrazování mražených pokrmů. Šetrně rozmrazují mražené potraviny v krátkém časovém úseku. Tato funkce se hodí, třeba když dorazí nečekaná návštěva.

Před vařením musí být mražená drůbež dokonale rozmražena. Odstraňte jakékoliv kovové jehlice nebo motouzy, aby mohla rozmražená voda volně odtékat.

Mražené potraviny dejte na talíř, nepřikrývejte. V polovině ohřevu otočte, okapejte přebytečné tekutiny a odstraňte drůbky.
Občas pokrm zkontrolujte, zda se nezahřívá.
Jakmile se menší a tenčí části zmražených potravin začnou zahřívat, můžete je během rozmrazování zakrýt malými proužky alobalu.

Pokud by se vnější části drůbeže začaly zahřívat, přerušte rozmrazování a před pokračováním nechte odstát 20 minut.
Ryby, maso a drůbež nechávejte vždy následně odstát, aby se tak rozmrazování dokončilo. Doba odstátí nutná pro dokončení rozmrazování se liší v závislosti na množství potravin. Viz níže uvedená tabulka.

Tip: Tenčí potraviny se budou rozmrazovat rychleji než silnější, menší množství bude potřebovat kratší dobu rozmrazování než velké porce. Toto mějte na paměti vždy při mražení a následném rozmrazování potravin.

Zmražené potraviny (okolo -18 až - 20 °C) rozmrazujte za podmínek uvedených v následující tabulce.

Veškeré zmražené potraviny by měly být rozmrazovány na výkon trouby označený jako rozmrazování (180 W).

Potraviny	Porce	Čas (min.)	Doba odstátí (min.)	Pokyny
Maso Mleté hovězí Vepřové steaky	250 g 500 g 250 g	6½-7½ 13-14 7½-8½	5-25	Maso položte na keramický talíř. Tenké okraje zakryjte alobalem. V polovině procesu rozmrazování potraviny otočte!
Drůbež Kuřecí části Celé kuře	500 g (2 ks) 900 g	14½-15½ 28-30	15-40	Nejdřív položte kuřecí části kůží směrem dolů, v případě celého kuřete prsíčky směrem dolů, na mělký keramický talíř. Tenké části, např. křídla a konce, zakryjte alobalem. V polovině procesu rozmrazování potraviny otočte!
Ryby Rybí filety	200 g (2 ks) 400 g (4 ks)	6-7 12-13	5-15	Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části položte pod silnější části. Tenké konce zakryjte alobalem. V polovině procesu rozmrazování potraviny otočte!
Ovoce Lesní plody	250 g	6-7	5 - 10	Ovoce položte na mělký, kulatý skleněný talíř (s velkým poloměrem).
Chléb Rohlíky (každý asi 50 g) Toasty/ sendviče Tmavý chléb (pšeničná+ žitná mouka)	2 ks 4 ks 250 g 500 g	½-1 2-2½ 4½-5 8-10	5 - 20	Rohlíky uspořádejte do kruhu, chléb podélně, položte na papírovou kuchyňskou utěrku doprostřed otočného talíře. V polovině procesu rozmrazování potraviny otočte!

GRILOVÁNÍ

Grilovací těleso je umístěno pod stropem trouby. Funguje, pokud jsou dvířka trouby zavřená a otáčí se otočný talíř. Rotace otočného talíře zajistí rovnoměrné opečení potravin. Pokud gril předehřejete na 4 minuty, opečou se potraviny rychleji.

Kuchyňské nádobí vhodné pro grilování:

Mělo by být nehořlavé a může obsahovat kov. Nepoužívejte žádné plastové nádobí, mohlo by se roztavit.

Potraviny vhodné pro grilování:

Kotlety, klobásy, steaky, hamburgery, plátky slaniny a šunky, tenké porce ryby, sendviče a všechny druhy topinek s oblohou.

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:

Vždy, když používáte pouze gril, přesvědčete se, že grilovací těleso pod stropem trouby je v horizontální poloze a nikoliv na zadní stěně trouby ve vertikální poloze. Nezapomeňte, že potraviny musíte položit na vysoký rošt, pokud není doporučeno jinak.

MIKROVLNNÉ VAŘENÍ + GRIL

Tento režim kombinuje sálavé teplo vydávané grilem s rychlostí mikrovlnného vaření. Funguje, pokud jsou dvířka trouby zavřená a otáčí se otočný talíř. Rotace otočného talíře zajistí rovnoměrné opečení potravin. Tento model má k dispozici tři kombinace:
600 W + Gril, 450 W + Gril a 300 W + Gril.

Kuchyňské nádobí vhodné do mikrovlnné trouby a pro grilování:

Používejte nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Nádobí by mělo být nehořlavé. V kombinovaných režimech nepoužívejte kovové nádobí. Nepoužívejte žádné plastové nádobí, mohlo by se roztavit.

Potraviny vhodné do mikrovlnné trouby a pro grilování:

Potraviny vhodné pro kombinovaný režim zahrnují všechny uvařené pokrmy, které potřebují ohřát a opéct (např. zapékané těstoviny), ale i pokrmy vyžadující rychlé opečení. Tento režim můžete také použít pro větší porce, které těží z opečené a křupavé kůrky (např. kuřecí části, v polovině vaření je otočte). Podrobnější informace naleznete v tabulce grilování.

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:

Vždy, když používáte kombinovaný režim (mikrovlnné vaření + gril), přesvědčete se, že grilovací těleso pod stropem trouby je v horizontální poloze a nikoliv na zadní stěně trouby ve vertikální poloze. Potraviny byste měli položit na vysoký rošt, pokud není doporučeno jinak. Jinak je musíte položit přímo na otočný talíř. Viz pokyny v následující tabulce.

Pokud chcete potraviny opéct z obou stran, musíte je otočit.

Grilování mražených potravin

Orientačně používejte pro grilování výkon a dobu ohřevu uvedené v této tabulce.

Čerstvé potraviny	Porce	Napá-jení	Doba opékání 1. strany (min.)	Doba opékání 2. strany (min.)	Pokyny
Rohlíky (každý asi 50 g)	2 ks 4 ks	mikro-vlny + gril	300 W + gril 1-1½ 2-2½	pouze gril 1-2 1-2	Rohlíky poskládejte na rošt. Druhou stranu pak opečte podle požadavku. Nechte 2-5 minut odstát.
Bagety + obloha (rajská jablka, sýr, šunka, houby)	250 - 350 g (2 ks)	450 W + gril	8-9	--	Mražené bagety položte na rošt jednu vedle druhé. Po grilování nechte 2-3 min. odstát.
Zapékaný pokrm (zeleninový nebo bramborový)	400 g	450 W + gril	13-14	--	Mražený zapékaný pokrm vložte do menší mísy z varného skla. Nádobu položte na rošt. Po opečení nechte 2-3 min. odstát.
Těstoviny (cannelloni, špagety, lasagne)	400 g	600 W + gril	14-15	--	Mražené těstoviny vložte do malé obdélníkové nádoby z varného skla. Položte na otočný talíř. Po opečení nechte 2-3 min. odstát.
Kuřecí nugety	250 g	450 W + gril	5-5½	3-3½	Kuřecí nugety položte na rošt.
Hranolky	250 g	450 W + gril	9-11	4-5	Hranolky položte rovnoměrně na pečicí papír na rošt.

CZ

Grilování čerstvých potravin

Gril předehřejte pomocí funkce grilování na 4 minuty.

Orientačně používejte pro grilování výkon a dobu ohřevu uvedené v této tabulce.

Čerstvé potraviny	Porce	Napájení	Doba opékání 1. strany (min.)	Doba opékání 2. strany (min.)	Pokyny
Toasty/ topinky	4 ks (každý 25 g)	pouze gril	4-5	4½-5½	Topinky položte na rošt jednu vedle druhé.
Dalamánky (hotové)	2 - 4 ks	pouze gril	2-3	2-3	Dalamánky nejdřív položte spodní stranou vzhůru, do kruhu přímo na otočný talíř.
Grilovaná rajská jablíčka	200 g (2 ks) 400 g (4 ks)	300 W + gril	3½-4½ 6-7	--	Rajská jablka rozkrojte na půl. Posypte sýrem. Naskládejte je do kruhu na mělký talíř z varného skla. Talíř položte na rošt.
Toast Hawaii (šunka, ananas, plátky sýra)	2 ks (300 g)	450 W + gril	3½-4	--	Nejdřív opečte krajíce chleba. Topinky s oblohou položte na rošt. 2 topinky položte naproti sobě na rošt. Nechte 2 -3 minuty odstát.
Pečené brambory	250 g 500 g	600 W + gril	4½-5½ 8-9	--	Brambory rozkrojte na půl. Položte je na rošt do kruhu, rozříznutou částí směrem ke grilu.
Kuřecí části	450 - 500 g (2 ks)	300 W + gril	8-9	9-10	Kuřecí části potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu, kostmi směrem do středu. Jednu porci kuřete nepokládejte přímo do středu roštu. Nechte 2-3 minuty odstát.
Jehněčí kotlety (střední)	400 g (4 ks)	pouze gril	11-13	8-9	Jehněčí kotlety potřete olejem a kořením. Položte do kruhu na rošt. Po grilování nechte 2-3 min. odstát.
Vepřové steaky	250 g (2 ks)	mikro-vlny + gril	300 W + gril 7-8	pouze gril 6-7	Vepřové steaky potřete olejem a kořením. Položte do kruhu na rošt. Po grilování nechte 2-3 min. odstát.
Pečená jablka	1 ks (asi 200 g) 2 ks (asi 400 g)	300 W + gril	4-4½ 6-7	--	Jablka vykrájejte a naplňte rozinkami a marmeládou. Navrch posypte mandlovými lupínky. Jablka položte na mělký talíř z varného skla. Talíř položte na otočný talíř.

Průvodce vařením (pokračování)

SPECIÁLNÍ TIPY

ROZPUŠTĚNÍ MÁSLA
50 g másla vložte do malé hluboké skleněné nádoby. Přiklopte plastovým víčkem. Zahřívejte 30 - 40 s na 850 W, dokud se máslo zcela nerozpustí.

ROZPUŠTĚNÍ ČOKOLÁDY
100 g čokolády vložte do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 3 - 5 min. na 450 W, dokud se čokoláda zcela nerozpustí.
Během rozpouštění jednou nebo dvakrát zamíchejte. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

ROZPUŠTĚNÍ ZCUKERNATĚLÉHO MEDU
20 g zcukernatělého medu vložte do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 20 - 30 s na 300 W, dokud se med zcela nerozpustí.

ROZPUŠTĚNÍ ŽELATINY
Plátky želatiny (10 g) ponořte na 5 min. do studené vody.
Okapanou želatinu vložte do malé nádoby z varného skla.
Zahřívejte 1 min. na 300 W.
Po rozpuštění zamíchejte.

PŘÍPRAVA GLAZURY/POLEVY (NA KOLÁČE A DORTY)
Smíchejte instantní glazuru (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody.
Vařte nezakryté v nádobě z varného skla 3½ až 4½ min. na 850 W,
dokud glazura/poleva nezprůhlední. Během vaření dvakrát zamíchejte.

PŘÍPRAVA DŽEMU
600 g ovoce (např. míchané lesní ovoce) vložte do vhodně velké nádoby z varného skla s víkem. Přidejte 300 g želírovacího cukru a dobře zamíchejte.
Vařte přikryté 10 - 12 min. na 850 W.
Během vaření několikrát zamíchejte. Okamžitě naplňte do malých zavařovacích sklenic se šroubovacími víčky. Nechte 5 min. postavené na víčkách.

PŘÍPRAVA PUDINKU
Pudinkový prášek smíchejte s cukrem a mlékem (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře zamíchejte. Použijte vhodně velkou nádobu z varného skla s víkem. Vařte přikryté 6½ - 12 min. na 850 W.
Během vaření několikrát dobře zamíchejte.

OPRAŽENÍ MANDLOVÝCH LUPÍNKŮ
30 g plátkových mandlí rovnoměrně rozprostřete na středně velký keramický talíř.
Během pražení po dobu 3½ až 4½ min. na 600 W několikrát zamíchejte.
Nechte v troubě odstát 2 - 3 min. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

Čištění mikrovlnné trouby

Následující části mikrovlnné trouby čistěte pravidelně, aby se v troubě nehromadila mastnota a zbytky potravin:

- ***Povrch uvnitř i vně trouby***
- ***Dvířka a těsnění dvířek***
- ***Otočný talíř a otočná podložka***

☛ VŽDY se ujistěte, že je těsnění dvířek čisté a dvířka se správně dovírají.

☛ Zanedbání pravidelné údržby může vést k postupnému zničení povrchové úpravy trouby a k výraznému zkrácení její životnosti nebo k nebezpečným situacím během jejího používání.

1. Vnější povrch trouby čistěte měkkou utěrkou a teplou, mýdlovou vodou. Opláchněte a osušte.

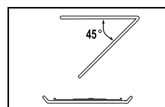
2. Skvrny uvnitř trouby nebo na otočné podložce odstraňte pomocí namydlené utěrky. Opláchněte a osušte.

3. Naschlé a ztvrdlé zbytky potravin a nepříjemné pachy odstraníte tak, že do trouby na otočný talíř umístíte šálek s naředěnou citrónovou š˙ávou a po dobu deseti minut budete zahřívat na maximum.

4. Otočný talíř umyjte vždy, když je to nutné. Lze ho mýt v myčce.

NElijte do otvorů vodu. **NIKDY** nepoužívejte brusné prostředky nebo chemické čističe. Při čištění těsnění dvířek dbejte opatrnosti, aby nedošlo k:
- nahromadění částic na těsnění dvířek
- nebránilo nic řádnému dovření dvířek

Vnitřek mikrovlnné trouby **čistěte** okamžitě po každém použití jemným roztokem čisticího prostředku, ale před samotným čištěním nechte troubu dostatečně vychladnout, aby nedošlo k poranění.



Při čištění horní části uvnitř trouby je pohodlnější topné těleso otočit dolů o 45° a teprve potom stěnu vyčistit.

CZ

Uložení a opravy mikrovlnné trouby

Při ukládání nebo předání trouby do servisu byste měli učinit pár jednoduchých opatření.

Troubu nesmíte používat, pokud jsou poškozená dvířka nebo těsnění dvířek:

- ***Zlomené závěsy dvířek***
- ***Poškozené těsnění***
- ***Porušený nebo zprohýbaný kryt trouby***

Opravy může provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.



NIKDY nesnímejte vnější kryt trouby. Pokud je trouba porouchaná a potřebuje opravit, nebo si nejste jistí jejím řádným chodem:

- Odpojte ji z elektrické zásuvky
- Kontaktujte svůj nejbližší poprodejní servis



Pokud chcete troubu dočasně uložit, zvolte suché a bezprašné místo. **Důvod**: Prach a vlhko mohou nepříznivě ovlivnit provozní součásti trouby.



Tato mikrovlnná trouba není určena pro komerční využití.

Czech Republic



Správná likvidace tohoto produktu
(Zničení elektrického a elektronického zařízení)

Tato značka zobrazená na produktu nebo v dokumentaci znamená, že by neměl být používán s jinými domácími zařízeními po skončení svého funkčního období. Aby se zabránilo možnému znečištění životního prostředí nebo zranění člověka díky nekontrolovanému zničení, oddělte je prosíme od dalších typů odpadů a recyklujte je zodpovědně k podpoře opětovného využití hmotných zdrojů.

Členové domácnosti by měli kontaktovat jak prodejce, u něhož produkt zakoupili, tak místní vládní kancelář, ohledně podrobností, kde a jak můžete tento výrobek bezpečně vzhledem k životnímu prostředí recyklovat.

Obchodníci by měli kontaktovat své dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky koupě. Tento výrobek by se neměl míchat s jinými komerčními produkty, určenými k likvidaci.

Technické údaje

Společnost SAMSUNG se snaží neustále zdokonalovat své výrobky. Proto se mohou jak technické údaje, tak uživatelské pokyny změnit bez předchozího upozornění.

Model	**GE87W**
Napájení	230 V ~ 50 Hz
Spotřeba energie Mikrovlny Gril Kombinace	 1300 W 1100 W 2400 W
Výkon	100 W / 850 W (IEC-705)
Provozní kmitočet	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metoda chlazení	Větrák
Rozměry (š x v x h) Vnější Vnitřní	 489 x 275 x 406,5 mm 330 x 211 x 329 mm
Objem	23 litrů
Hmotnost Čistá	 asi 15 kg
Hluènost	42 dB(A)

SAMSUNG ELECTRONICS

Pokud máte jakékoliv další dotazy ohledně produktů Samsung, kontaktujte, prosím, zákaznické centrum Samsung.

Tel : 844 000 844
www.samsung.com/cz

Distributor pro Českou republiku:
Samsung Zrt., česka organizační složka Vyskočilova 4, 14000 Praha 4